



IKA CULINARY OLYMPICS at Stuttgart, Germany. 2019 Feb 14-19

This was the first time we have both National (total of 29 National Teams) and Junior Team (total of 24 Jr National Teams) joining the IKA Culinary Olympics. Most of the members have not played at this level of competition before, the practices were intense, with the support of the senior members, the teams performed well and achieved 4 silver medals.

Our trip was not without hiccups, half of the ingredients we ordered from the local recommended suppliers were either wrong or not fresh. However, we were lucky to have an incredibly supportive landlord who tried their best to help us to solve our problems. The whole family did all possible to make us feel part of the family, with love and blessings. Looking forward to the next reunion at 2024 Olympics!

Heiße und kalte Köstlichkeiten

Beruf: Zur alle vier Jahre stattfindenden Olympiade der Köche kam auch eine Mannschaft aus Hongkong. Die Kantonesen waren im „Lamm“ in Asch untergebracht. Von Christina Kirsch

28 Teams der Gemeinschaftsverpflegung und Streifen und 29 Regionalmannschaften trafen sich am 14. Februar in Stuttgart. Die Teilnehmer kamen aus aller Welt. Manche brachten einen Rindfleisch, so wie das konkurrierende Kochen von Trüben und Fäbchen schwebend. Eine begleitet war, die durch Pfingstessen ben wickeln und anfertigen. Überbittlich war das Urteil der Jury, die 100 Punkte zu vergeben hatte. 50 Punkte gab es für den Geschmack, aber auch die Hygiene, das säkurate Arbeiten und das Portionieren wurden bewertet. „Es soll ja nicht übergelutet“, meinte Konrad Hutter, der baden-württembergische Vertreter des Landesverbands der Köche.

Mit Punktabzug mussten Mannschaften rechnen, die für alle Gerichte mischen oder durch Überlastung einen Korrosions der Küche hervorwahrte.

Kantonesen fahren ohne Medaille heim

Ergebnis: Die Köche aus Hongkong konnten in keiner Kategorie eine Medaille gewinnen. Die Schweizerische Nationalmannschaft ging mit olympischem Gold nach Hause, auch deren Jugendnationalmannschaften. Die deutsche Jugendnationalmannschaft erreichte den 5. Platz, im Wettbewerb Gemeinschaftsverpflegung/Military Teams errang Übernickel den ersten Platz. Bei den Regionalmannschaften erreichte der Circle des Chefs de Cuisine Locaux die Goldmedaille.

Das Papier auch aus Stuttgart. Foto: Ann